

PRIMER CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA.

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la primera semana de agosto el primer control de maduración de la vendimia 2019, en las subzonas de Tierra de Barros y Ribera Baja.

Algunos viñedos de la variedad Tempranillo con síntomas de estrés hídrico presentan elevados niveles de azúcares (°Bé), alcanzados probablemente por deshidratación y no por acumulación de azúcares. También presentan baja acidez total y elevados pH, en cambio, los niveles de ácido málico se encuentran aún altos, por encima de dos en algunos viñedos.

Los viñedos de Syrah, Graciano, Mazuelo y Cabernet Sauvignon presentan buenos niveles de acidez total y bajos valores de pH. En general, las uvas tintas presentan buenos niveles de IPT, antocianos fácilmente extraíbles e intensidad de color.

Las catas de las uvas tintas presentan en general poca madurez fenólica, con la pulpa poco madura o aún sin madurar (con poca gustosidad) y hollejo poco maduro (aún bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente). Pepitas marrones con estrías verdes y ligeramente amargas.

Las uvas blancas presentan bajos niveles de azúcares (°Bé), con elevada acidez total y valores de ácido málico. Las catas presentan uvas muy poco maduras, herbáceas y aún sin desarrollo de los aromas.

Las atenuadas temperaturas máximas y las suaves temperaturas nocturnas, que dan lugar a noches frescas, son idóneas para una adecuada maduración de las uvas y favorecen su ralentización.

El boletín de los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata de uvas, especifica el término municipal y el paraje en que ha sido tomada cada una de las muestras, dato que sumado al de variedad, sistema de conducción (vaso o espaldera) y sistema de cultivo (secano o riego) del viñedo “testigo” permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su localización y características.

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: TIERRA DE BARROS	4-ES	Almendralejo – El Teso	Tempranillo	5-8-19	155,4	12,52	5,3	3,78	2,5	2060	35	360	7,415			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4		
				Madurez visual y táctil de la baya								X	↔	X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa							X	↔	X			
				Madurez aromática del hollejo								X				
				Madurez de las pepitas								X				
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general, cierto estrés hídrico, desecación de algunas hojas interiores y basales. Alguna baya aún de color rojizo cerca del pedicelo. Pulpa poco dulce, muy poco ácida y aroma desde herbáceo hasta neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrias verdes, poco crujientes y con gusto ligeramente amargo. Peso racimos = 247 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>																

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: TIERRA DE BARROS	9-ER	Villafranca - Varales	Cabernet Sauvignon	8-8-19	78,7	10,81	7,5	3,15	1,6	1420	19,5	70	2,270			
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)																
NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4						
Madurez visual y táctil de la baya							X	↔	X	↔	X	↔	X			
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa							X									
Madurez aromática del hollejo							X									
Madurez de las pepitas								X								
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Gran heterogeneidad en la coloración de las bayas. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aromas herbáceos. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y sin astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 120 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>																

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
					6-8-19	181,2	11,04	5,4	3,44	1,7	1250			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
	10-VS	Santa Marta - Mogeas	Macabeo	Madurez visual y táctil de la baya				X	↔	X	↔	X		
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					↔	X	↔	X		
				Madurez aromática del hollejo					X					
				Madurez de las pepitas					X					
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Gran heterogeneidad en la coloración de las bayas y en la maduración. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, desde poco dulce hasta dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso de racimos = 247 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>										

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez visual y táctil de la baya													
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de las pepitas													
Conclusión y observaciones:													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	12-ER	Villafranca – Las Boletas	Tempranillo	8-8-19	130,6	11,04	4,7	3,98	2,6	2840	41,6	290	6,498	
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez visual y táctil de la baya									X	↔	X	↔	X
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X	↔	X		
	Madurez aromática del hollejo									X	↔	X		
	Madurez de las pepitas									X				
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación muy afectada por estrés hídrico, desecación de hojas basales e interiores. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y con poca astringencia. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 295 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
					6-8-19	171,3	13,57	4,5	3,78	2,0	2790	45,7	431	9,772
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	Madurez visual y táctil de la baya					X	↔	X			
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa				X	↔	X	↔	X		
				Madurez aromática del hollejo					X					
				Madurez de las pepitas					X					
				<p>Conclusión y observaciones: Presencia de mosquito verde, comienza a verse daños en las hojas. Estrés hídrico, desecación de hojas basales e interiores. Pulpa con buen equilibrio dulzor - acidez y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con ligero aroma herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 313 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>										

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
					8-8-19	155,8	11,92	4,4	3,99	2,6	3140	36,3	311
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
				Madurez visual y táctil de la baya					X	↔	X	↔	X
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	↔	X		
				Madurez aromática del hollejo					X	↔	X		
				Madurez de las pepitas					X				
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación muy afectada por estrés hídrico, desecación de hojas basales e interiores. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y con astringencia media. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimo = 187 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Pulpa desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Hollejo desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>									

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
					6-8-19	151,9	13,07	4,5	3,92	2,0	3090	66,7	382	8,470
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
				Madurez visual y táctil de la baya						X	↔	X		
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	↔	X			
				Madurez aromática del hollejo					X					
				Madurez de las pepitas					X					
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación con estrés hídrico, desecación de hojas basales e interiores. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, con ligero aroma herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>										

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	7-8-19	158,1	10,32	5,7	3,72	2,8	2340	50	542	18,304	
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez visual y táctil de la baya									X	↔	X	↔	X
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X	↔	X	↔	X	
	Madurez aromática del hollejo									X				
	Madurez de las pepitas									X				
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Algunas plantas presentan melazo, pero no afecta a la uva. Pulpa muy poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 188 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	20-ER	Alange - Palacio Quemado	Syrah	7-8-19	75,5	10,04	12,2	3,22	6,5	2030	71,6	117	4,365	
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)														
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4			
Madurez visual y táctil de la baya								X	↔	X	↔	X	↔	X
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X						
Madurez aromática del hollejo								X						
Madurez de las pepitas								X						
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Final del envero. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro, con aroma herbáceo intenso y sin astringencia. Pepitas verde o amarillo - verdes y muy amargas. Peso racimos = 88 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>														

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
				8-8-19	148,3	9,5	6,8	3,36	2,3	1770			
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ					1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya					X				
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X				
				Madurez aromática del hollejo					X				
				Madurez de las pepitas					X				
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación afectada de estrés hídrico, desecación de hojas basales e interiores. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro y con aroma herbáceo intenso. Pepitas verdes o amarillo - verdes y con gusto muy amargo. Peso racimos = 287 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>									

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	5-8-19	140,1	12,57	8,1	3,32	2,8	1860	62	405	13,815	
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez visual y táctil de la baya								X	← → X				
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X					
	Madurez aromática del hollejo								X	← → X				
	Madurez de las pepitas								X					
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Algunas bayas aún rosáceas. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aromas herbáceos. Hollejo desde duro hasta bastante consistente, con aroma herbáceo intenso y sin astringencia. Pepitas verdes o amarillo - verdes, muy amargas. Peso racimos = 248 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	40/13-VS	Ribera del Fresno - Manchita	Tempranillo	7-8-19	167,4	13,22	5,3	3,92	2,2	2770	49,1	460	11,251	
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez visual y táctil de la baya									X ← → X				
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X ← → X				
	Madurez aromática del hollejo									X ← → X				
	Madurez de las pepitas								X ← → X					
	<p>Conclusión y observaciones: Estrés hídrico, desecación de hojas basales e interiores. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y con astringencia media. Pepitas desde verdes o amarillo - verdes hasta marrones con estrías verdes. Peos racimos = 275 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	1-ER	Almendralejo - Las Carboneras	Tempranillo	6-8-19	184,9	13,01	5,3	3,80	3,3	2320	43,3	394	8,182	
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)														
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4			
Madurez visual y táctil de la baya								X	↔	X	↔	X	↔	X
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								X	↔	X	↔	X		
Madurez aromática del hollejo								X						
Madurez de las pepitas								X						
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Algunas plantas con melazo. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y desde sin astringencia hasta muy poca astringencia. Pepitas verdes o amarillo - verdes y muy amargas. Uvas con pocos aromas, diluidas y sin concentración. Peso racimos = 345 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>														

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	63/18-ES	Ribera del Fresno - Bujalto	Monastrell													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	107/18-VS	Almendrales - El Frontón	Mazuelo	7-8-19	107,8	11,98	8,7	3,17	2,0	1470	29,4	255	8,989	
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
	Madurez visual y táctil de la baya									X	↔	X	↔	X
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa									X	↔	X		
	Madurez aromática del hollejo									X				
	Madurez de las pepitas									X				
	<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general. Deseccación de hojas basales e interiores por estrés hídrico. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 232 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
					5-8-19	96,9	8,54	9,6	3,23	4,2	1890		
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
				Madurez visual y táctil de la baya				X					
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa				X					
				Madurez aromática del hollejo				X					
				Madurez de las pepitas				X					
				<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general. Algunas plantas con melazo. Bayas de color verde muy duras. Pulpa muy ácida, muy poco dulce y con aroma herbáceo. Hollejo duro con aroma herbáceo intenso. Pepitas verdes o amarillo - verdes y muy amargas. Peso racimos = 125 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>									

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
					5-8-19	128,4	11,20	5,6	3,74	3,2	2450	43,3	354	7,311	
					CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
					NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
					Madurez visual y táctil de la baya				X	↔	X	↔	X	↔	X
					Madurez tecnológica y aromática de la pulpa					X	↔	X			
					Madurez aromática del hollejo					X					
					Madurez de las pepitas					X					
					<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general. Heterogeneidad en la coloración de las bayas. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, poco crujientes y ligeramente amargas. Peso racimos = 243 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Dese poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>										

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)										
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4			
				Madurez visual y táctil de la baya										
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa										
				Madurez aromática del hollejo										
				Madurez de las pepitas										
				Conclusión y observaciones:										
				MADUREZ DE LA PULPA:										
				MADUREZ DEL HOLLEJO:										

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon												
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)														
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4			
	Madurez visual y táctil de la baya														
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah												
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)														
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4			
	Madurez visual y táctil de la baya														
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
	Madurez aromática del hollejo														
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	21-ES	Usagre - El Coto	Tempranillo												
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez visual y táctil de la baya															
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa															
Madurez aromática del hollejo															
Madurez de las pepitas															
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	86/16-VS	Usagre - Vereda de Jaén	Garnacha Tinta												
	CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)														
	NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4			
	Madurez visual y táctil de la baya														
	Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
	Madurez aromática del hollejo														
	Madurez de las pepitas														
	Conclusión y observaciones:														
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4				
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Conclusión y observaciones:											
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:											

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4				
				Madurez visual y táctil de la baya											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de las pepitas											
				Conclusión y observaciones:											
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:											

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: RIBERA ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Tinta													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro